

Informar, sensibilizar y promocionar las buenas prácticas entre los operadores de la cadena alimentaria en general y del sector de la restauración en particular, que les oriente y ayude, en primer lugar, a elaborar alimentos que no causen problemas de salud a aquellas personas aquejadas de alergias y/o intolerancias alimentarias y, en segundo, a evaluar y gestionar los riesgos de contaminación por alérgenos, todo ello conforme a las normativas vigentes. Además de capacitar al alumno para establecer un sistema de autocontrol que garantice la seguridad alimentaria minimizando cualquier mínimo riesgo posible y/o ejecutando las medidas correctoras necesarias.

## UD1. CONTEXTO NORMATIVO

### 1. Disposiciones comunitarias

1.1. Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

1.2. Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

1.3. Otra normativa de interés

### 2. Disposiciones nacionales

2.1. Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero

2.2. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio

2.3. Otra normativa nacional

## UD2. ALERGIAS ALIMENTARIAS

### 1. Definiciones y conceptos básicos

1.2. Alergia alimentaria

### 2. Tipos de alergias alimentarias

2.1. A las proteínas de la leche incluida la lactosa

2.2. Huevo

2.3. Pescado y productos a base de pescado

2.4. Anisakis

2.5. Marisco

2.6. Frutos secos

2.7. Moluscos

2.8. Granos de sésamo

2.9. Apio

2.10. Mostaza

2.11. Sulfitos

2.12. Altramucos y productos a base de altramuces

2.13. Soja y productos a base de soja

2.14. Cacahuets y productos a base de cacahuets

### 3. Calidad de vida

## UD3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

### 1. Definición de intolerancia alimentaria

### 2. Intolerancia vs alergia: identificación y diferenciación

### 3. Tipos de intolerancias alimentarias

3.1. Intolerancia al gluten

3.2. Intolerancia a la lactosa

3.3. Intolerancia a la sacarosa

3.4. Intolerancia a la fructosa

3.5. Intolerancia a la trehalosa

### 4. Tipos de alérgenos contemplados en la normativa que producen intolerancias

### 5. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: síntomas

### 6. Diagnóstico de intolerancias alimentarias: técnicas

### 7. Prevención de intolerancias alimentarias

### 8. Trastornos causados por las intolerancias alimentarias

## UD4. PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

### 1. Selección de productos sustitutos

### 2. Contaminación cruzada

2.1. Tipos de contaminación cruzada

2.2. Medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada

### 3. Etapas de análisis de riesgos APPCC de alérgenos

3.1. Identificar todos los alérgenos presentes en las instalaciones

- 3.2. Identificar las posibles situaciones que faciliten el contacto cruzado dentro de las propias operaciones (manipulación, almacenamiento, procesos de producción, envasado)
- 3.3. Evaluar cada posible problema identificado en las etapas anteriores
- 3.4. Determinar el nivel de peligrosidad de los alérgenos para todas las situaciones identificadas de alérgenos por contacto cruzado.
- 3.5. Determinar si actualmente se están tomando medidas de control apropiadas o si éstas pueden ser implantadas para minimizar el riesgo de contacto cruzado de alérgenos
- 3.6. Determinar los requisitos de la comunicación del riesgo al consumidor para identificar todos los alérgenos presentes intencionada e involuntariamente

## UD5. PROCESO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y ETIQUETADO

1. Elementos críticos en la gestión del riesgo de alérgenos
  - 1.1. Materias primas y proveedores
  - 1.2. Formulación
  - 1.3. Instalaciones, equipos y procesos
  - 1.4. Limpieza
  - 1.5. Formación del personal
  - 1.6. Etiquetado
  - 1.7. Declaración de alérgenos en alimentos envasados
  - 1.8. Declaración de alérgenos en alimentos no envasados
  - 1.9. Identificación del lugar de procedencia de los productos envasados

## UD6. ELABORACIÓN DE MENÚS ADAPTADO A LAS DIFERENTES ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. ¿Qué es una alergia alimentaria?
  - 1.1. Alimentos más propensos a producir alergia alimentaria
2. Como elaborar un menú
  - 2.1. Mapa conceptual del proceso de elaboración de menú.
3. Normas básicas para la elaboración de menús aptos para personas con alergias alimentarias.
  - 3.1. Proveedores y materias primas
4. Tipos de dietas
  - 4.1. Dieta de exclusión
  - 4.2. Dieta de reexposición
5. Tipos de dietas según alergia alimentaria
6. Reactividad cruzada
7. Ejemplos de menús para las diferentes alergias
  - 7.1. Menú sin lactosa
  - 7.2. Menú sin gluten
  - 7.3. Menú sin pescado
8. Recetario
  - 8.1. Para alérgicos a la lactosa.
  - 8.2. Para alérgicos al gluten

## UD 7. LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. CONCEPTOS BÁSICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
  - 1.1. Higiene alimentaria
  - 1.2. Medidas de control de higiene alimentaria
  - 1.3. Prácticas deficientes en el ámbito de la higiene alimentaria
  - 1.4. Seguridad alimentaria y sus repercusiones
2. SISTEMA APPCC
  - 2.1. Historia del APPCC
  - 2.2. Conceptos básicos de APPCC

## UD 8. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y SU ANÁLISIS. PUNTOS DE CONTROL

1. Presencia de peligros
2. Determinación de los puntos de control
3. Establecimiento de límites críticos
4. Establecimiento de sistema de vigilancia
5. Establecimiento de medidas correctoras

## UD 9. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC

1. Generalidades a tener en cuenta para la implantación del sistema appcc
2. Implantación de los 7 principios
3. Implantación de planes: prácticas correctas de higiene